

fasola szparagowa kwaszona



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola szparagowa	1 kg
kilka liści kapusty białej	
sól	1 łyż
pęczek zielonego kopru	
sól	2 łyż
Zalewa:	1,5 l
woda	1,5 l
papryka czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

strąki fasoli umyć, przyciąć końcówki. Z paryki usunąć nasiona i wraz z koprem pokroić. Wymieszać fasolę. Wodę zagotować z solą. Na dno słoja ułożyć liście kapusty, na nich układać lekko docisniętą fasolę. Obciążyć a następnie ostrożnie wlewać zalewę. PO tygodniu przenieść kwaszonkę w chłodne miejsce.